

Tarif 2024

## MENUS GROUPES

Réserver aux autocaristes, comité d'entreprise, entreprise, association

A partir de 20 couverts

Menu identique pour tout le groupe

Ces menus peuvent être personnalisés et modifiés suivant votre budget et vos désirs, possibilité de vous établir un devis personnalisé sur mesure. N'hésitez pas à nous consulter

Dans ces tarifs sont incluses 4 heures de location de salle. Heure supplémentaire 92 euro

Le repas du chauffeur est offert

Le repas de l'accompagnateur est offert pour un groupe d'au moins 40 personnes

### Boissons comprises dans les menus N°1 et 1 bis

Un verre de Bordeaux blanc ou rouge

Café et ses mignardises

Carafe d'eau

### Proposition n°1 : 34,00 € tout compris

Kir et ses 2 feuilletés



Terrine à la bière de Chimay



Mijoté de poulet aux Maroilles



Parfait glacé à la chicorée

### Proposition 1 bis : 36,00 euros

Cocktail et ses 2 feuilletés



Wraps de saumon fumé et sa crème acidulée



Pintade au cidre



Craquelin glace aux fruits de saisons  
(Éclair avec à l'intérieur sorbets et fruits)

**Boissons comprises dans les menus N°2, N°3, N°4,**

Un kir et deux feuilletés chauds

Un verre de Bordeaux Degave blanc

Une bouteille de Bordeaux Degave rouge pour 4 personnes

Un café et ses mignardises

Carafe d'eau

Si vous désirez de l'eau minérale Villers plate et pétillante supplément de 2€ sur le prix du menu

**Proposition n°2 : 38,50 € euro tout compris**

Terrine à la bière de Chimay et son accompagnement

Ou

Escalope de saumon au pain d'épices



Mijoté de poulet au maroilles

Ou

Filet de merlan en croustillant



Parfait glacé au spéculos, crème à la chicorée

**Proposition n°3 : 41,00 € euro tout compris**

Flamiche au Maroilles et sa petite salade, crudités

Ou

Assiette de saumon fumé et ses gourmandises



Longe de porc au jambon fumé, sauce au cidre

Ou

Canette rôtie sauce aigre douce



Tarte maison aux pommes et sa glace vanille

Proposition n°4 : 46,00€ euro tout compris

Coulubiatic de loup sauce cardinal



Coquelet à la bière de Jenlain

Ou

Pavé de veau grillé à la moutarde à l'ancienne



Assiette des 4 fromages sur son lit de verdure

Ou

Beignet de Maroilles sur salade d'endives



Assiette gourmande

Formule autour d'un plat 27 €

Selon la proposition du chef

Entrée du jour



Plat du jour

Ou

Plat du jour



Dessert du jour

Boissons comprises 30€

1 verre de vin blanc ou rouge et le café

Le plat du jour seul 17€